

Wochenkarte | Business Lunch | 25.09. bis 29.09.2023

Montag

Gericht 1

Gebratenes Rotbarschfilet
mit Zitronengrassauce,
Chinakohlgemüse und Reismudeln

Gericht 2

Geschmorte Rinderroulade in Rotweinjus
mit Prinzessbohnen
und Salzkartoffeln

Gericht 3

Nudeltaschen gefüllt mit Quark und
Kartoffeln in Schnittlauchsauce

Dienstag

Gericht 1

Scheiben vom Kalbsbraten mit Portweinjus,
Pariser Karotten
und Spätzle

Gericht 2

Würfel vom Jungschwein in Estragonsauce
mit buntem Gemüse
und Bandnudeln

Gericht 3

Gebackene Kartoffeltaschen gefüllt mit
Friskäse und Kräutern an würzigem Dip

Mittwoch

Gericht 1

Pochiertes Kabeljaufilet mit Safransauce,
Lauchgemüse
und Salzkartoffeln

Gericht 2

Lasagne Bolognese
mit herzhafter Hackfleischfüllung
und Mozzarella überbacken

Gericht 3

Gebackener Camembert mit frittiertem
Petersilie, Preiselbeeren und Schwarzbrot

Donnerstag

Gericht 1

Hühnerfrikassee mit grünem Spargel
und Champignons
mit Erbsengemüse und Langkornreis

Gericht 2

Paniertes Schweineschnitzel
an Paprikasauce
mit Pommes frites

Gericht 3

Vegan gefüllte Paprikaschote
mit Currysauce

Freitag

Gericht 1

Gebratene Forelle
mit Mandelbutter
und Salzkartoffeln

Gericht 2

Kalbfleischtasche gefüllt mit
Parmaschinken und Salbei an Barolojus
mit Fenchelgemüse und Gnocchi

Gericht 3

Gedünsteter Chicorée mit Käsesauce
und Salzkartoffeln

Suppe & Dessert laut Tageskarte

*Bei Fragen zu Zusatz- und Inhaltsstoffen, insbesondere Allergene,
wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal.*

Business Lunch | 2-Gang Menü

Vorspeise/Hauptgang oder Hauptgang/Dessert

22,00 € pro Person

Inkl. Mineralwasser und einer Kaffeespezialität pro Person

Alle Hauptgerichte auch einzeln bestellbar.

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.